

PARTICIPACIÓN DE LAS GANANCIAS A TRAVÉS DE LA EXCELENCIA EN EL DESEMPEÑO



DENVER FEDERATION FOR
PARAPROFESSIONALS &
NUTRITION SERVICE EMPLOYEES



A. INTRODUCCIÓN:

La misión del Departamento de Servicios de Nutrición de las Escuelas Públicas de Denver es “Alimentar a cada niño cada día”. El Departamento de Servicios de Nutrición del Programa de Pago por Desempeño, y la participación de las ganancias a través de la excelencia en el desempeño busca reconocer y recompensar a aquellos individuos que consistentemente demuestran un desempeño excepcional en su trabajo. El programa está basado en las ganancias obtenidas del Departamento en Servicios de Nutrición. Si se obtienen dichas ganancias, los empleados elegidos tendrán que compartir. El programa está diseñado para ofrecer incentivos por rendimiento y motivar a los empleados a proveer la más alta calidad de servicio al cliente y productos nutritivos a los estudiantes.

B. OBJETIVOS:

Los objetivos del Programa de la participación de las ganancias a través de la excelencia en el desempeño es el siguiente:

1. Vincular las metas de los empleados con las metas del Departamento de Servicios de Nutrición
2. Promover y recompensar el desempeño del trabajo en equipo
3. Aumentar la responsabilidad individual por resultados y recompensar el desempeño individual
4. Aumentar la participación y satisfacción del cliente manteniendo la eficacia en el manejo de costos
5. Incrementar la retención de los empleados

C. ELIGIBILIDAD:

Las personas elegidas a participar en la repartición de las ganancias por medio de un desempeño excelente deben de cumplir con los siguientes criterios:

1. Resultado satisfactorio en la Evaluación Individual de Desempeño, en los puntos que a continuación se describen:
 - a. Se harán dos evaluaciones por año, uno cada semestre.
 - b. Los resultados de la evaluación serán aplicados a partir del año en que el trabajador solicite la participación de las ganancias por medio de un desempeño excelente.
 - c. Para los trabajadores, la puntuación satisfactoria en la Evaluación Individual de Desempeño serán considerados **96** puntos ó más.
 - d. Para los gerentes, la puntuación satisfactoria en la Evaluación Individual de Desempeño serán considerados a partir de **141** puntos ó más.
 - e. En las evaluaciones del segundo semestre (primavera), todos los empleados deberán obtener una puntuación total o por arriba del puntaje antes mencionado, para que se les pueda otorgar la participación de las ganancias por medio de un desempeño excelente.
 - f. Los empleados que no cumplan con el puntaje antes mencionado en la evaluación del segundo semestre, NO serán candidatos para participar de las ganancias por medio de un desempeño excelente.

2. **Acción Correctiva** – el empleado que reciba una Acción Correctiva (advertencia por escrito o similar) durante el año, no participara de la repartición de las ganancias por medio de un desempeño excelente.
3. **Fecha de Contratación** –Serán elegibles para recibir el pago aquellas personas que:
 - a. Todos aquellos contratados antes o hasta el 31 de diciembre del año escolar en curso, serán elegibles para el pago el siguiente agosto.
 - b. Todos aquellos contratados después del 31 de diciembre del año escolar en curso, serán elegibles para el pago en agosto del siguiente año escolar.
4. **Para recibir el pago, el contrato debe estar vigente con el Servicio de Nutrición.**

D. UBICACIONES ASIGNADAS:

- a. La remuneración será calculada en base a la ubicación asignada al empleado en el momento de dicho pago.
- b. La remuneración para las personas que hayan sido transferidas, serán calculada en base a la ubicación en que se encuentre asignado al final del año escolar.
- c. Para los empleados que no tienen una escuela definida, serán asignadas a una escuela principal, y la remuneración será calculada en base al desempeño de dicha escuela.

E. FACTORES DE DESEMPEÑO :

El premio por la participación de las ganancias por medio de un desempeño excelente, se basará en los tres factores que a continuación se mencionan:

1. Servicio al Cliente
2. Excelencia Operacional
3. Asistencias

1. Servicio al Cliente

- a. Se usarán los datos registrados de los almuerzos y también los que se hayan pedido a la carta.
- b. El Servicio al Cliente será medido utilizando los registros de los alimentos servidos. Cualquier escuela que haya logrado el 90% de participación o por arriba de este porcentaje, debe mantener o mejorar el porcentaje de participación del año anterior.
- c. Los premios serán pagados por alcanzar o superar la meta de participación.
- d. Los objetivos por escuela, son calculadas por el Departamento de Servicios en Nutrición, y esto se basa en el porcentaje de los alimentos servidos el año anterior. El resultado será calculado usando la siguiente fórmula:

Sirviendo 90% o más = manteniendo el nivel de estos servicios

Sirviendo 70.1-89% = incremento 5 alimentos

Sirviendo 60.1-70% = incremento 6 alimentos

Sirviendo 50.1-60% = incremento 7 alimentos

Sirviendo 50% y por abajo de éste porcentaje = incremento 8 alimentos

- e. Escuelas con Jefe de Cocina son consideradas independientes.
- f. En caso de la escuela principal (el sitio de preparación), las escuelas sin un Jefe de Cocina serán integradas como una sola y por consiguiente dirigidas bajo el mando de la escuela principal.
- g. Para escuelas nuevas, nos basaremos en un promedio aproximado de los alimentos servidos en un año escolar anterior en escuelas con un número de inscripciones similares.

2. Excelencia Operacional

- a. Esta será medida de la siguiente manera:

- i. Inspección Sanitaria

- 1. Las inspecciones sanitarias son realizadas por el Departamento de Salud de Denver, CO.
 - 2. Se realizará una inspección anual. Si se realizan dos inspecciones, la inspección más cercana al término del año será la que se tomará en cuenta.
 - 3. Para propósitos del programa de la participación de las ganancias por medio de un excelente desempeño, el Departamento de Servicios en Nutrición, utilizará una versión modificada de la inspección sanitaria, en la cual se excluyen los factores fuera del control de los empleados de cocina.
 - 4. Las áreas de rendimiento crítico, están establecidas en la versión modificada de la inspección sanitaria.
 - 5. La inspección sanitaria es considerada aceptable si no contiene violaciones en las áreas de rendimiento crítico, definidas por el equipo de diseño de la participación de las ganancias a través de un desempeño excelente.
 - 6. Para calificar para el premio total de desempeño en la inspección sanitaria anual, los sitios no deberán recibir ninguna violación crítica.
 - 7. Los sitios que obtengan un resultado aceptable únicamente en una de las dos inspecciones sanitarias anuales, solo calificarán para el 50% del premio por buen resultado de la inspección sanitaria.
 - 8. Aquellos sitios que reciban violaciones críticas en las dos inspecciones sanitarias anuales, no tendrán derecho a ninguna porción del premio de resultado de la inspección sanitaria.

9. Si el Departamento de Salud de Colorado, no realiza la inspección sanitaria en uno o los dos semestres, un inspector alterno será asignado por el director ejecutivo del Departamento de Servicios en Nutrición.

ii. Máximo Rendimiento

1. Existen dos aspectos de Máximo Rendimiento:
 - a. Conteo y reclamo
 - b. Operaciones
2. Un sitio debe obtener las siguientes puntuaciones para obtener el premio:
 - a. Conteo y reclamo – 100%
 - b. Punto más alto de las Operaciones por desempeño – 95%
3. Se realizarán dos inspecciones anuales por cada uno de los puntos, (conteo y reclamo, operaciones).
 - a. La primera inspección será en los meses de octubre a diciembre.
 - b. La segunda inspección será de febrero a abril.
4. Las inspecciones se llevarán a cabo mediante un Supervisor de Área. Las inspecciones en el otoño serán realizadas por el Supervisor que le sea asignado a cada escuela. Finalmente, las inspecciones que se realicen en primavera serán hechas por Supervisores de Área que no estén asignados a la escuela, sino que serán elegidos al azar.

3. Asistencia:

- a. El premio por asistencia será calculado en base a las inasistencias durante el año escolar. El pago se realizará basándonos en los porcentajes siguientes:
 - i. 0-3.0 inasistencias = 100% del premio
 - ii. 3.1-5.0 inasistencias = 50% del premio
 - iii. 5.1+ inasistencias = 0% del premio
- b. Lo siguiente serán ausencias justificadas y no se consideran parte del cálculo para el premio:
 - i. Servicio de Jurado
 - ii. Servicio Militar
 - iii. Permiso personal (2 días)
 - iv. Compensación del trabajador
 - v. FMLA (Permiso médico familiar)
 - vi. Luto/ duelo – Familia y/o Amistad hasta 7 días por año (presentando documentación)
 - vii. Citación
 - viii. Permiso educativo relacionado en conocimientos y/o habilidades para el Servicio de Nutrición

F. FACTOR DE PESO EN EL DESEMPEÑO:

Los factores de peso en el desempeño serán medidos basados en lo que a continuación se lee:

- a. Participación = 40%
- b. Operación = 40%
 - i. Inspección de Salubridad = 10%
 - ii. Desempeño más alto en otoño = 10%
 1. Conteo y demanda = 5%
 2. Operaciones por desempeño más alto = 5%
 - iii. Desempeño más alto en primavera = 10%
 1. Conteo y demanda = 5%
 2. Operaciones por desempeño más altas = 5%
- c. Asistencia = 20%

G. CANTIDAD DE PREMIOS :

1. Los premios se basarán en la participación general de todo el Distrito.
2. Para la obtención del premio, los objetivos se establecerán de manera anual, basándonos en la participación del año anterior.
3. Para las escuelas participando por primera vez, los objetivos se establecerán en base a los registros ya existentes de escuelas de igual tamaño y población.

Evaluación del desempeño del Gerente de Cocina

Escala de Rendimiento General

Nivel	Clasificación	Definición
5	Resultados e impacto que sobrepasen las expectativas	Resultados que superen las expectativas en las bases reales. Resultados que excedan las metas. Realiza una contribución significativa más allá de los requerimientos.
4	Resultados e impacto de las expectativas totales	Los logros son completos y consistentes con el objetivo. Las metas son enteramente completadas. Realiza una contribución aceptable. Es enteramente competente.
3	Resultados generales de las expectativas globales, con oportunidad de mejorar	Completa las expectativas en la mayoría de las áreas, en las mejoras que se necesitan en la mayoría de las áreas, mejoras que se necesitan en las áreas restantes. Aprendizaje continuo independiente de mejora y responsabilidades.
2	Necesita mejorar	Claramente necesita mejorar. Desempeño inconsistente. Necesita soporte en el trayecto.
1	No alcanza las expectativas	Los resultados no alcanzan las expectativas de experiencia y el nivel de trabajo.

Factores de trabajo

1. SERVICIO AL CLIENTE

- Sonreír y demostrar un comportamiento amable y profesional.
- Toma entera responsabilidad para los requerimientos de servicio al cliente.
- Capaz de localizar y apoyar los esfuerzos de mercadotecnia.
- Fomentar relaciones positivas con los estudiantes, padres de familia y con el personal.
- Asegurarse de que los estudiantes reciban todos los componentes para sus alimentos reembolsables.

2. TRABAJO EN EQUIPO

- Se comunica de manera respetuosa y apropiada.
- Recibe instrucciones y los lleva a cabo en el trabajo.
- Toma la iniciativa y crea un ambiente positivo de trabajo.
- Toma la iniciativa para ayudar a otros.
- No participa en rumores ni apoya los de otros.
- Se adapta con facilidad a los cambios.
- Demuestra respeto por las diferencias de sus compañeros de trabajo y de otros.
- Se apegar al horario de trabajo.
- Administra su tiempo eficazmente
- Habilidad para trabajar independientemente (no necesita de supervisión constante)
- Demuestra que puede resolver los problemas que se susciten y toma de decisiones.
- Hace sugerencias para mejoras.
- Asiste en el entrenamiento de otros empleados.

3. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

- Sigue las recetas.
- Calcula aceradamente el número de porciones a server asegurándose que todos los estudiantes reciban diferentes alternativas de las porciones.
- Presenta de manera atractiva la apariencia de los alimentos al presentarlos.
- Se apegar al menú.
- Demuestra habilidades organizacionales – planeación por adelantado (Mise en Place)
- Limpia el área de trabajo en las características establecidas.
- Hojas del menú – mantener registro de la temperatura adecuada sobre la marcha – oportunamente.

4. COMIDA SEGURA

- Registro de temperatura
- Calibración de termómetro
- Preparación y mantenimiento del “Charlie Plate”
- Sigue apropiadamente el procedimiento de almacenaje.
- Limpia la cocina apegándose a los procedimientos apropiados.

5. CUMPLIMIENTO DE LAS POLÍTICAS – todas las políticas pueden ser encontradas en FANS

- Cumplimiento de la política de uniforme.
- Cumple con la política de manejo de efectivo.
- Cumple con las políticas del uso del celular.
- Cumple con demora / Llamadas / expectativas de Kronos.
- Reporta lesiones de manera oportuna.
- Da seguimiento a la política y procedimientos de HACCP.

6. LIDERAZGO

- Práctica del modelo de comportamiento esperado de los empleados.
- Proporciona capacitación y actualización para todo el personal.
- Asigna responsabilidades para respaldo.
- Rotación de tareas asignadas.
- Establece horarios de trabajo regulares.
- Cumple con las expectativas de información en tiempo.
- Proporciona retroalimentación oportuna a los empleados.
- Fomenta la comunicación “abierta” y la retroalimentación entre los empleados.

- i. Comunica eficazmente la información.
- j. Mantiene y actualiza apropiadamente la documentación (archivos de los empleados, diferentes cuestiones y/o dudas con respecto a la escuela, quejas de los clientes)
- k. Gestiona el inventario con eficacia y precisión.
- l. Procura y mantiene una confidencialidad apropiada.
- m. Aborda los problemas de manera oportuna.
- n. Lleva la contabilidad del personal
- o. Toma la iniciativa para crear la relación entre la cocina y la comunidad escolar.

Resultado

Descripción	Rango de Resultados
Excede las expectativas – sin valoraciones bajo “Llena las expectativas”; al menos 26 factores deben ser “Sobrepasa las expectativas”	230-255
Cumple plenamente las expectativas esperadas – sin valoraciones bajo “Generalmente cumple las expectativas”; por lo menos 26 de las calificaciones deben ser “Cumple con las expectativas” o mayor.	179-229
Cumple generalmente con las expectativas con oportunidad para mejorar – sin calificación de “No cumple con las expectativas”; por lo menos 39 valoraciones deben ser “por lo general cumplen con las expectativas” o superior.	141-178
Necesita mejorar – no debe tener mas de 5 “no alcanza ni cumple las expectativas”.	97-140

Evaluación del desempeño del empleado

Escala de Rendimiento General

Nivel	Clasificación	Definición
5	Resultados e impacto que sobrepasen las expectativas	Resultados que superen las expectativas en las bases reales. Resultados que excedan las metas. Realiza una contribución significativa más allá de los requerimientos.
4	Resultados e impacto de las expectativas totales	Los logros son completos y consistentes con el objetivo. Las metas son enteramente completadas. Realiza una contribución aceptable. Es enteramente competente.
3	Resultados generales de las expectativas globales, con oportunidad de mejorar	Completa las expectativas en la mayoría de las áreas, en las mejoras que se necesitan en la mayoría de las áreas, mejoras que se necesiten en las áreas restantes. Aprendizaje continuo independiente de mejora y responsabilidades.
2	Necesita mejorar	Claramente necesita mejorar. Desempeño inconsistente. Necesita soporte en el trayecto.
1	No alcanza las expectativas	Los resultados no alcanzan las expectativas de experiencia y el nivel de trabajo.

Factores de trabajo

1. SERVICIO AL CLIENTE

1. Sonreír y demostrar un comportamiento amable y profesional.
2. Toma entera responsabilidad para los requerimientos de servicio al cliente.
3. Capaz de localizar y apoyar los esfuerzos de mercadotecnia.
4. Fomentar relaciones positivas con los estudiantes, padres de familia y con el personal.
5. Asegurarse de que los estudiantes reciban todos los componentes para sus alimentos reembolsables.

1. TRABAJO EN EQUIPO

1. Se comunica de manera respetuosa y adecuada.
2. Recibe instrucciones y las lleva a cabo en el trabajo.
3. Toma la iniciativa y crea un ambiente positivo en el trabajo.
4. Toma la iniciativa para ayudar a otros.
5. No participa en rumores ni apoya los de otros.
6. Se adapta con facilidad a los cambios.
7. Demuestra respeto por las diferencias de sus compañeros de trabajo y de otros.
8. Se apegas al horario de trabajo.
9. Administra su tiempo eficazmente
10. Habilidad para trabajar independientemente (no necesita de supervisión constante)
11. Demuestra que puede resolver los problemas que se susciten y toma de decisiones.
12. Da sugerencias para mejoras.
13. Asiste en el entrenamiento de otros empleados.

2. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

1. Sigue las recetas.
2. Calcula acertadamente el número de porciones a server asegurándose que todos los estudiantes reciban diferentes alternativas de las porciones.
3. Presenta y prepara de manera atractiva la apariencia de los alimentos al presentarlos
4. Se apegas al menú.
5. Demuestra habilidades organizacionales – planeación por adelantado (Mise en Place)
6. Limpia el área de trabajo en las características establecidas.
7. Hojas del menú – mantener registro de la temperatura adecuada sobre la marcha – oportunamente.

3. COMIDA SEGURA

1. Registro de temperatura
2. Calibración de termómetro
3. Preparación y mantenimiento del “Charlie Plate”
4. Sigue apropiadamente el procedimiento de almacenaje.
5. Limpia la cocina apegándose a los procedimientos apropiados.

4. CUMPLIMIENTO DE LAS POLÍTICAS – todas las políticas pueden ser encontradas en FANS

1. Cumplimiento de la política de uniforme.
2. Cumple con la política de manejo de efectivo.
3. Cumple con las políticas del uso del celular.
4. Cumple con demora / Llamadas / expectativas de Kronos.
5. Reporta lesiones de manera oportuna.
6. Da seguimiento a la política y procedimientos de HACCP.

Resultado

Descripción	Rango de Resultados
Excede las expectativas – sin valoraciones bajo “Llena las expectativas”; al menos 1/2 factores deben ser “Sobrepasa las expectativas”	162-180
Cumple plenamente las expectativas esperadas – sin valoraciones bajo “Generalmente cumple las expectativas”; por lo menos 1/2 de las calificaciones deben ser “Cumple con las expectativas” o mayor.	126-161
Cumple generalmente con las expectativas con oportunidad para mejorar – sin calificación de “No cumple con las expectativas”; por lo menos 2/3 valoraciones deben ser “por lo general cumplen con las expectativas” o superior.	96-125
Necesita mejorar – no debe tener mas de 5 “no alcanza ni cumple las expectativas”.	62-95

Recibido por:

Inspeccionado por:

Teléfono directo: 7208655397

Artículos NO críticos – incorrectos, esto puede convertirse en serios problemas

9. Etiquetado de los alimentos y protección	V	C	13. Utensilios – Artículos de servicio individual	V	C
a. No están en su envase original, y están etiquetados de manera incorrecta – Crítico			a. No cuentan con utensilios; uso/ almacenaje inapropiado - Crítico		
b. Alimentos expuestos a contaminación – Crítico			b. Almacenaje, distribución y uso inapropiado de los artículos de servicio individual – Crítico		
			c. Reuso de artículos de servicio individual – Crítico		
10. Equipo, diseño y construcción inapropiados	V	C	14. Instalaciones físicas	V	C
a. Superficies con las que los alimentos tienen contacto			a. Sin instalaciones y/o mantenimiento de plomería		
b. Superficies que no tienen contacto con los alimentos			b. Basura y desperdicios, acumulados y destapados		
c. Instalaciones para lavavajillas			c. Pisos, paredes y techos en muy mal estado		
11. Revisión de aparatos y equipo	V	C	d. Alumbrado inadecuado		
a. Las unidades de refrigeración no están previstas de un termómetro preciso y no esta visible – Quitarlos urgentemente			e. Ventilación inadecuada		
b. Las lavavajillas no están previstas de un termómetro preciso ni de un reloj calibrador – Crítico			f. Artículos personales guardados incorrectamente		
c. No disponen de instrumentos para la prueba de químicos, no disponibles; - Crítico			g. Mal mantenimiento del lugar		
			h. No hay separación de vivienda y lavandería		
12. Limpieza inapropiada del equipo y utensilios	V	C	i. Baños, sanitarios		
a. Superficies con las que los alimentos tienen contacto – Crítico			15. Otros	V	C
b. Superficies que no tienen contacto con los alimentos – Crítico			a. Personales: no autorizado, vestimenta sucia, cabello suelto y/o sin protección – Crítico		
c. Manejo del lavado de los trastes – Crítico			b. Trapos de limpieza almacenados inapropiadamente		
d. Trapos de limpieza – Crítico					

Artículo	Comentarios



Conteo y Requisición por Desempeño

Herramienta #1

¡Para ser mejores, necesitamos las herramientas adecuadas! Estudia, Aprende, llévalo a cabo...

Todas las preguntas deben ser contestadas correctamente para lograr un desempeño excelente.

¿Existe una lista impresa de los estudiantes, actualizada semanalmente y disponible en cada POS? **(suele ocurrir en caso de falla en la computadora)**

¿El sistema POS produce un conteo preciso de las comidas reembolsables (gratis / precio reducido / pagado) servido a los niños elegidos diariamente? **(¿Hay algún indicador al final del día?, Asegurarse que los cajeros estén cobrando la cantidad correcta para cada cliente)**

¿El Sistema POS provee una identificación explícita requisitada de los que han sido elegidos? (Es decir, el contador de comidas no identifica a los estudiantes con alimentos gratis / precio reducido / pagado) **(Asegurarse que en las pantallas POS a ningún niño(a) le salga la leyenda *status*)**

En el POS, ¿hay algún formulario general que se esté utilizando? ¿Están los números de identificación del estudiante y corresponden estos con el nombre y estatus? **(Los formularios generales se utilizan con las teclas A y B. A, para los estudiantes que son gratis y B, para los estudiantes que obtienen un precio reducido).**

Este formato general, ¿está siendo usado correctamente? **(Estas dos teclas están ligadas a los estudiantes de las Escuelas Públicas de Denver que son transferidos de cualquier otra Escuela Pública de Denver. No olvidar verificar lo que el estudiante dice acerca de la escuela de la que proviene)**

Si el POS está al principio de la fila, o si la barra de ensaladas está después del POS, ¿la escuela posee una cuenta pre-aprobada CDE para las comidas reembolsables? **(¿Está su supervisor, al tanto del acuerdo?)**

¿El gerente y, al menos otra persona más han sido capacitados en POS? ¿Han recibido capacitación en la Política de Manejo de Efectivo? **(Aunque sea una cocina de dos personas, esta capacitación es de gran ayuda para asegurarse de que los todos estén protegidos)**

¿La Política de Manejo de Efectivo, está pegada en la pared, y firmada por los/las cajeros(as)? **(Preguntar a los/las cajeros(as) que estén de acuerdo de los términos generales de la Política de Manejo de Efectivo)**

Fecha de revisión: _____.

Revisión hecha por: _____.

¡Un desempeño excelente comienza contigo mismo!



Conteo y Requisición por Desempeño

Herramienta #2

¡Para ser mejores, necesitamos las herramientas adecuadas! Estudia, Aprende, llévalo a cabo...

Todas las preguntas deben ser contestadas correctamente para lograr un desempeño excelente.

¿Los/las cajeros(as) de la barra de alimentos saben de cuantos artículos consta una comida de reembolso? (Preguntar a por lo menos a 3 empleados que nombre 5 alimentos complementarios de una comida, así como la cantidad de alimentos complementarios necesarios para que la comida sea reembolsable) **(Para el desayuno y el almuerzo)**

¿Son sólo comidas que cumplen con los requisitos del conteo y reclamo del reembolso? **(Ordenar A la carta, y repetir porciones no entra en comidas reembolsables)** Lo que entra en el paquete para que una comida sea reembolsable es: ½ taza de fruta o ½ taza de verduras o ya sea ½ taza de frutas y verduras (combinadas), además de otros dos componentes para completar la comida (leche, proteínas, granos). Cuando el estudiante seleccione solamente 3 alimentos y 2 son fruta y/o verdura, el estudiante debe completar su porción mínima requerida, ya sea, ½ taza de fruta y/o verdura. Ejemplo: para la escuela secundaria: ligero, 1 taza de fruta + ½ taza de verdura, por K-8: granos + ½ taza de verdura = ½ taza de fruta.

¿Sabe el cajero(a) cómo realizar el monto y llevar el registro de los alimentos no reembolsables? **(Todos los cajeros, sin excepción, deben saber y dominar POS)**

¿Es consistente el conteo de alimentos y el total de efectivo con las cifras de las semanas anteriores?

¿El sistema POS marca con seguridad, que sólo una comida por niño y por día sea otorgada, para su reembolso? **(Si no es así, asegurarse de dar a conocer esta falla, para que se le dé solución)**

El día en que se realice ésta la revisión, ¿el número de alimentos otorgados como gratis y/o reducidos, exceden la cantidad de estudiantes que se eligieron para la opción de alimentos gratis y/o reducidos? **(Revisarlo en las hojas de trabajo del final del día)**

En el día en que se realice ésta revisión, ¿El total de alimentos entregados rebasan la concurrencia y es evidente en el registro? **(Revisarlo en las hojas de trabajo del final del día)**

¿Son correctos los precios establecidos para el desayuno, almuerzo y a la carta, para los estudiantes tanto como para los adultos? **(Asegurarse de esto mensualmente, ya que los precios están sujetos a cambios)**

Los carteles de "Justicia para Todos y Misión y Visión" de las Escuelas Públicas de Denver; ¿están colocados en el comedor de manera visible y están éstos publicados en inglés y en español? **(Carteles a color)**

Fecha de revisión: _____

Revisado por _____



MÁXIMA REVISIÓN DE EJECUCIÓN DEL DESEMPEÑO

ESCUELA: _____ FECHA: _____ EVALUADOR: _____

Indicaciones: Use ésta lista para asegurarse que está desempeñando sus operaciones correctamente y así determinar cuál es el área que necesita mejorar. Un supervisor evaluará “oficialmente” sus operaciones una vez en el otoño y una vez en primavera. Tome en cuenta el número entre paréntesis, esto es el valor de la pregunta.

Ítem #	<u>Área de Inspección</u>	De acuerdo:		<u>Plan de acción correctivo:</u>
		SI	NO	
1 (2)	¿La escuela sigue los lineamientos de salud, referentes a enfermedades o infecciones de los empleados?, ¿Hay empleados enfermos trabajando en el día de la inspección?			
2 (2)	¿Los empleados visten ropas limpias, delantales, zapatos limpios, sujetadores funcionales para el cabello; no usan reloj, pulseras, collares, accesorios de joyería en la cara, solo aretes discretos (solo si aplica), de acuerdo con el Código de Vestimenta?			
3 (3)	¿Las bebidas de los empleados, están colocados verticalmente en el espacio designado (repisa inferior del refrigerador) y debidamente etiquetado con la leyenda “Bebidas de Empleados”, y separados del resto de los alimentos?			
4 (3)	¿Los empleados, siguen los lineamientos de consumir sus alimentos y bebidas en las áreas designadas para ellos?. Ningún alimento y/o bebida están permitidos dentro de áreas de servicio y producción.			
5 (3)	¿Hay lavamanos de fácil acceso, que no esté bloqueado por carritos de servicio u otros, en buen estado y con una adecuada presión de agua?			
6 (3)	¿Se lleva a cabo el procedimiento apropiado del aseo de manos y uso de guantes?			
7 (3)	¿Los lavamanos de la cocina y baños están debidamente surtidos de jabón para manos o detergente, toallas desechables, (los contenedores de toallas desechables están bien surtidos)?			
8 (3)	¿Los sanitarios están limpios, y el papel de baño en el rollo?			
9 (3)	¿Están el código de vestimenta y la política de alimentos publicado y firmado por el personal, ya sea dentro de la oficina o en un tablero de anuncios para empleados?			

	¿Se siguen los lineamientos del código de vestimenta y política de alimentos?			
REÚNE AL PERSONAL Y ELABORA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS:				
10 (3)	¿Cuándo, cómo y dónde se requiere aseo de las manos? Llega un punto crítico en el cual, las manos necesitan asearse y el cambio de guantes es necesario.			
11 (3)	¿Cuáles son las temperaturas y tiempos requeridos, para una sana cocción, refrigeración, mantener calientes los alimentos, enfriamiento y recalentado de alimentos potencialmente peligrosos?			
12 (3)	¿Qué es contaminación ocasionada por medio de factores externos y/o alimentos y cómo la previenes?			
13 (3)	¿Cuáles son los procedimientos correctos para limpiar y desinfectar los utensilios y las superficies y equipo que se usan para preparar alimentos?			
14 (3)	¿Dónde deben estar los recipientes con desinfectantes en cada cocina? ¿En dónde debe estar PPM? ¿Qué tan seguido deben reemplazarse las cubetas que se usan para los desinfectantes?			
15 (3)	¿Qué es "Charlie plate", cómo lo preparas, para qué es, en donde lo pones, y por cuánto tiempo lo conservas?			
16 (2)	¿Qué es FIFO, como lo pones en funcionamiento y porqué hacemos FIFO?			
CONTROL DE TEMPERATURAS... EVALÚA POR PREGUNTA Y/O OBSERVACIÓN				
17 (3)	¿Los alimentos son rápidamente enfriados a 41°F o menos en un tiempo de 4 horas? ¿Son enfriados apropiadamente? (¿la comida está guardada a 2" abajo o menos, en contenedores, colocados, ya sea sin tapar o las tapas quedan flojas, encima de la repisa superior o en el congelador, hasta enfriar a la temperatura deseada, o cuentan con varitas de hielo para enfriar la comida?)			
18 (3)	¿Se respeta el nivel de temperatura de los alimentos? (calentado o recalentado a 165°F o más alto?) y se documenta en las hojas de trabajo?			
19 (3)	¿Guardan los alimentos a una temperatura de 135 grados o a un nivel más alto?			
20 (3)	¿Los alimentos fríos son guardados y servidos a una temperatura de 41° F o menor, y estos datos son documentados en la hoja de trabajo?			
21 (0)	Si este es un sitio en donde se prepara comida para llevar, ¿se documenta en la hoja de trabajo del menú, el tiempo y temperatura de los alimentos al salir de la cocina?			
22 (0)	Si este es un sitio en donde se prepara comida para llevar, ¿se documenta en la hoja de trabajo del menú, el tiempo y temperatura de los alimentos que entran a la cocina?			
23 (3)	¿Las temperaturas se ingresan a las hojas de trabajo del menú, así como los registros del equipo frío y caliente, y se toman los datos uno a la vez? ¿Son tomadas a tiempo las temperaturas requeridas (preparación, resguardo, fin del servicio) para las hojas de trabajo y equipo al principio y al final del día? (revisar aleatoriamente por lo menos tres veces por semana la hoja de trabajo del menú, para verificar)			

24 (0)	¿Los registros de la temperatura de la máquina lavavajillas se completan diariamente?			
USO Y ALMACENAMIENTO DE LOS QUÍMICOS				
25 (3)	¿Están siendo utilizados únicamente químicos “Ecolab”, en el departamento de FS y MSDS son de fácil acceso para cada artículo, (se localizan en un área visible)?			
26 (3)	Los químicos “Ecolab”, ¿son correctamente almacenados para evitar la contaminación de los alimentos, equipo, utensilios, trapos, servicio y artículos de uso individual, y están colocados debajo de las mesas de trabajo, o en las repisas de la parte de abajo de los lavabos, etc., para evitar salpicaduras?			
27 (3)	¿Hay cubetas para el aseo, disponibles en cada estación de trabajo; y estas cubetas y el fregadero de tres compartimentos tienen el desinfectante adecuado en (200)ppm? (cambiar cuando sea necesario para asegurar que está a 200 ppm)			
CONTROL DE PLAGAS				
28 (3)	¿Barren y trapean diariamente los pisos de la cocina y del almacén?, ¿Hay alguna evidencia de insectos o roedores?			
29 (3)	Si esto ocurre, ¿se barrió, limpió y desinfectó inmediatamente el piso? ¿Se expidió una orden de trabajo para el control de plagas? ¿Hay una orden de trabajo pendiente para control de plagas?			
30 (0)	¿El agua está a la temperatura (fría o caliente) que se requiere para los aparatos y equipos que usen agua?			
31 (0)	¿El uso de la temperatura del ciclo del enjabonado y enjuagado de la lava vajillas es el correcto? ¿Tiene las siguientes temperaturas de agua, la máquina que lava con agua caliente a una temperatura de (140) y enjuaga a una temperatura de (180)? ¿La máquina de lavado en frío, tiene desinfectantes?			
32 (0)	Los depósitos de desperdicios interiores y exteriores, ¿están limpios y son constantemente vaciados? ¿Están correctamente tapados los contenedores exteriores de basura?			
33 (0)	¿Hay fugas en las llaves de agua del lavamanos, o del fregadero?			
EQUIPO E INSTALACIONES FÍSICAS				
34 (3)	¿Están a la vista los horarios de limpieza y estos se están llevando a cabo como se indica?			
35 (3)	¿Es aceptable la limpieza general de la cocina, oficina y del almacén?			
36 (2)	¿Están en buen estado las instalaciones y el equipamiento? Si no lo están, ¿cuentan ya con una orden de reparación?			
37 (0)	¿Los registros de mantenimiento están completados por el personal de mantenimiento y reparación, y son publicados para su revisión?			
38 (0)	¿Están limpias y uniformes las juntas del fregadero, sin áreas rotas y sin separación entre la pared y el fregadero?, Si no es así, ¿presenta una orden para que el trabajo sea realizado?			
39	¿Se está descrapelando o en mal estado la pintura de las paredes, techos, baldosas y/o azulejos o en áreas de las ventanas? Si este fuera el caso,			

(0)	¿presenta una orden para que el trabajo sea realizado?			
40 (0)	¿Faltan azulejos y/o baldosas en el techo, o están mal puestas? Si así fuera, ¿presenta una orden para que el trabajo sea realizado?			
41 (2)	¿Todos los aparatos de iluminación están completos? Si no fuera el caso, ¿presenta una orden para que el trabajo sea realizado?			
42 (2)	¿La barra de ensaladas es de fácil acceso, está limpia y en buenas condiciones?			
43 (2)	¿Todas las ventanas cuentan con mosquiteros, y éstos están en buen estado, si esta se pudiera abrir? Do all windows have screens in good repair if window can be opened?			
44 (2)	Ninguna de las puertas deben permanecer abiertas, a menos que tengan una segunda puerta con mosquitero y ésta permanezca cerrada.			
45 (2)	¿Existen huecos o desajustes en la parte de abajo de las puertas de acceso al exterior? Si este fuera el caso, ¿presenta una orden para que el problema sea resuelto?			
DISPOSITIVOS DE PRUEBA				
46 (3)	¿Cuentan con termómetros calibrados apropiadamente dos veces al día y está bajo registro, exactamente a $\pm 32^{\circ}\text{F}$, y se están resguardando en recipientes para termómetros y están siendo usados para realizar un seguimiento de las temperaturas?			
47 (3)	¿Se están usando adecuadamente, las tiras para prueba, que se utilizan para la medición precisa de concentración en partes por millón (mg/L) de la solución desinfectante en contenedores y rociadores?			
48 (3)	¿Están equipados con un termómetro funcional, los almacenes de alimentos, fríos y calientes? ¿Tanto los termómetros internos como externos marcan más o menos entre 2° de diferencia entre ellos? ¿Todos los registros de las temperaturas, son documentados diariamente?			
49 (3)	¿Los termómetros en las unidades frías, están ubicados a un tercio de la parte superior? ¿Los termómetros en las unidades calientes, están ubicados a un tercio de la parte inferior?			
50 (3)	¿Los termómetros internos y externos, de refrigeradores y congeladores marcar más o menos 2° de diferencia entre ellos?			
51 (3)	¿Se registran las temperaturas dos veces por día (la primera por la mañana y la segunda al finalizar el turno)?			
SERVICIO DE ALIMENTOS... DESAYUNO O ALMUERZO, OBSERVAR EL ENTORNO DE LOS ALIMENTOS				
52 (3)	Calidad – ¿Los alimentos se preparan en tandas, y siguiendo las recetas, lo más cercano posible a la hora de servir?			
53 (3)	¿Son adecuadas las porciones y tamaños que se sirven, de acuerdo con lo que dicta el menú?			
54 (3)	Se sigue el Menú: ¿Cuentan con todas las comidas mencionadas en el menú y están disponibles de principio a fin en la línea de servicio?			
55 (3)	Utensilios Apropriados: ¿Disponen de los utensilios adecuados para servir y son apropiadamente utilizados para los diferentes tipos de comidas? ¿Las agarraderas			

	de los utensilios utilizados para servir, permanecen fuera del contacto con los alimentos?			
56 (3)	Servicio: ¿Están todos los accesorios apropiadamente colocados en sus recipientes en la mesa de vapor caliente? (que no sean servidos por encima de la mesa de vapor, a menos que sea pizza o pan tostado de queso)			
57 (0)	Observar Platos de Desperdicio: (Observar los basureros y contenedores en donde se vacían los desperdicios de comida) ¿Hay algo que deba tomarse en cuenta de este desperdicio?			
58 (2)	¿El menú actual, está publicado igualmente en el tablero del menú?			
59 (2)	¿En la cafetería y en el área de servicio, la decoración es la apropiada para la temporada, y ésta decoración se encuentra en buen estado? (que los carteles no estén rasgados ni caídos)			
60 (3)	¿Está siendo monitoreada la limpieza en la barra de ensaladas, que tenga las pinzas y utensilios diversos para servir y lugar apropiado para colocar las cucharas? (si en ese momento hay una charola con alimentos, limpia, disponible y en uso, QUE LA CHAROLA NO SEA REGRESADA SUCIA A LA LÍNEA)			
61 (3)	Los estudiantes, ¿disponen rápidamente de agua durante el servicio de comida, ya sea por medio de un bebedero, de jarras o dispensadores con vasos?			
PRODUCCIÓN DE COMIDAS				
62 (3)	Durante la preparación de los alimentos, ¿se están usando guantes limpios en manos limpias, la tabla para cortar y picar está limpia y desinfectada?			
63 (3)	Se están lavando todos los productos frescos en un fregadero apropiado (fregadero con desagüe instalado y separado (en espacio) o por una pared de 2 pulgadas de ancho del contenedor de basura) previamente a ser procesadas?			
64 (3)	¿La barra de ensaladas está enfriando correctamente (por lo menos tres láminas de hielo por barra) y los productos de la barra de ensaladas (productos enlatados, aderezos para ensaladas, etc.) enfriados a 41 grados o menos, previamente al servicio como se muestra en la hoja de trabajo del menú?			
MONITOREO DE DOCUMENTACIÓN				
65 (3)	¿Todos los registros de temperatura de los equipos, registros sanitarios, fichas de depósito, reportes de fin de turno y las hojas de trabajo del menú, están resguardados en un archivo, en el sistema explícitamente designado para este fin, y están disponibles para cuando los supervisores del departamento de salud así lo requieran?			
66 (3)	¿Se encuentran registradas, todas las acciones correctivas en el material y equipo de desinfección y también documentadas en las hojas de trabajo del menú?			
67 (3)	¿La actual inspección sanitaria, se encuentra disponible a la vista del público, con la fecha de la inspección? ¿Están resueltas las deficiencias?			
68 (2)	Los reportes "Kronos", ¿Están archivados, correctamente completados y firmados por el personal?			
BIC, FFVP Y PROGRAMAS PARA REFRIGERIOS (SI ES QUE APLICA)				
69 (0)	Si existe el programa BIC, ¿se están siguiendo los menús? ¿La elaboración de éstos, es acorde con lo establecido en el menú, las cajas y bolsas con aislamiento, están limpias y en buenas condiciones y los artículos son entregados oportunamente?			

70 (0)	Los registros para el programa BIC, ¿Están actualizadas y llenadas correctamente por el personal escolar y el gerente y entregados oportunamente como se requiere? (semanalmente)			
71 (0)	Si cuentan con el programa FFVP, ¿las canastas para su entrega están limpias y óptimas condiciones?			
72 (0)	¿Toda la documentación que es requerida para el programa FFVP, está debidamente llenada y es entregado como se establece?			
73 (0)	Si cuentan con el programa de refrigerios, ¿se sigue el menú diario, y se prepara la cantidad que se va a servir? ¿Son almacenados correctamente estos refrigerios (41°), hasta que son recogidos por la persona encargada de estos?			
74 (0)	Los registros para el programa de refrigerios, ¿son preparados por el gerente y entregados en el tiempo requerido? (mensualmente)			
	SEGURIDAD PERSONAL, PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO EN CASO DE DESASTRES			
75 (3)	¿Cuentan con un plan y croquis de evacuación localizado y a la vista en la cocina y en el comedor?			
76 (3)	¿El personal sabe qué hacer en caso de un simulacro o desastre? (es decir, abrir las puertas de hornos y de los vaporizadores, y salir inmediatamente el edificio de acuerdo al plan y croquis de evacuación, reuniéndose en un punto al menos a 150 metros del edificio).			
	ORIGEN DE LOS ALIMENTOS, ETIQUETADO, PROTECCIÓN, ALMECENAJE			
77 (3)	¿Todos los alimentos son almacenados en un ambiente fresco y seco, libre de desperdicios?			
78 (3)	¿Todos los alimentos son guardados en un ambiente fresco y seco, si no están en su empaque original, están apropiadamente etiquetados, identificando nombre y fecha? (que no se estén usando los envases del yogurt y de aderezos para ensalada para guardar otros alimentos. Utilizar únicamente trastes comprados para guardar alimentos)			
79 (3)	¿Los alimentos están almacenados de manera que se prevenga la contaminación entre estos? (¿la carne cruda y los huevos están refrigerados en la repisa inferior aparte de los otros alimentos?)			
80 (3)	¿Los alimentos y los productos de papelería están debidamente guardados al menos a 6 pulgadas del piso y 18 pulgadas del techo en el almacén y entrando a éste?			
81 (3)	¿El manejo del inventario FIFO está siendo usado y están las latas, bolsas, cajas y contenedores de comida marcadas con la fecha de recibido en la cocina?			
82 (3)	¿Todos los alimentos enlatados están libres de abolladura y de protuberancias, y se encuentran almacenados en la cocina o en la alacena?			

	COMENTARIOS:	
	SUPERVISOR:	GERENTE FS:

¡Excelencia Operativa es la meta! Puntuación...Los números entre paréntesis () son los puntos por ítem. Hay un total de 180 puntos. Una puntuación del 95% es excelente (171 puntos o más). Una puntuación del 85% o más es muy buena (153 -170 puntos).

Supervisores y Gerentes: Porque no todas las escuelas cuentan con el sistema de distribución “carryout”, máquinas lavaplatos, BIC, Programa de refrigerios y FFVP, la puntuación es (0) en esta revisión... Como sea, si la inspección de estos ítems en particular (ítems# 22, 23, 25, 29 y del 69 al 74) resulta ser que no cumplen, la acción disciplinaria puede ser utilizada para asegurar su cumplimiento.

¡Un Desempeño Excelente comienza CONTIGO!



Herramienta # 1

Máximo Rendimiento de Operaciones

¡Para ser mejores, necesitamos las herramientas adecuadas! Estudia, Aprende, llévalo a cabo...

Los números entre paréntesis () son el valor de puntos de las preguntas.

HIGIENE Y PRÁCTICAS DEL PERSONAL	
1 (2)	¿La escuela sigue las restricciones de salud, referente a enfermedades o empleados con alguna infección? ¿Ningún empleado con signos de enfermedad se encuentra laborando en el día de la revisión?. Trabajar mientras te encuentras enfermo, pone a tus compañeros, a los estudiantes y a los clientes en riesgo de contagio. No debe haber empleados enfermos laborando. Código de Salubridad.
2 (2)	¿Los empleados usan ropas limpias, delantales y zapatos limpios, utilizan sujetadores para el cabello (cofias), no usan relojes, pulseras, collares ni joyería facial, solo aretes discretos (si es que aplica) de acuerdo con el código de vestimenta? Revisar el Código de Vestimenta adjunto. Para el uso de sujetadores para el cabello (cofias), uso restringido de relojes, pulseras y collares se encuentra en el Código de Salubridad.
3 (3)	¿Las bebidas de los empleados, están colocadas verticalmente en el espacio designado en la repisa inferior del refrigerador y debidamente etiquetado con la leyenda "Bebidas de Empleados" y separados del resto de los alimentos? Las bebidas de los empleados deben estar guardados en un espacio designado, en la repisa inferior del refrigerador claramente etiquetados como: "Bebidas de Empleados" y separados del resto de los alimentos. Código de Salubridad.
4 (3)	¿Los empleados, siguen los lineamientos de consumir sus alimentos y bebidas en las áreas designadas para ellos?. Ningún alimento y/o bebida de empleados están permitidos dentro de áreas de servicio y producción. NO está permitido consumir los alimentos (solo para prueba de sabor) o bebidas dentro de las áreas de producción y servicio. Código de Salubridad.
5 (3)	¿Hay lavamanos de fácil acceso, que no esté bloqueado por carritos de servicio u otros, en buen estado y con una adecuada presión y temperatura del agua? Lavamanos sin obstáculos de carritos de servicio, cajas, etc. El agua de la llave tiene una presión y temperatura adecuada a (90°). Código de Salubridad.
6 (3)	¿Se siguen los procedimientos apropiados para el lavado de manos y el uso de guantes (observar)? Revisar la política de aseo de manos y uso de guantes adjunto. Código de Salubridad.
7 (3)	¿Los lavamanos en la cocina y en los baños están debidamente surtidos de jabón para manos o detergente, toallas desechables, (los contenedores de toallas desechables están bien surtidos)? Que los lavamanos de la cocina y de los baños cuenten con jabón para manos/detergente. Las toallas en el rollo. El lavamanos en la cocina sea usado únicamente para lavarse las manos. Código de Salubridad.
8 (3)	¿Los baños están limpios y el papel de baño está adecuadamente en el rollo? Los baños deben lavarse a diario. El papel de baño debe estar en el rollo. Código de Salubridad.
9 (3)	¿El código de vestimenta y la política de alimentos, están publicados y firmados por el personal, ya sea dentro de la oficina o en un tablero de anuncios para empleados? ¿El código de vestimenta y las políticas de alimentos, están siendo llevadas a cabo? Revisar la política de alimentos adjunta. Departamento de Políticas y Código de Salubridad.

Fecha de revisión: _____

Revisado por: _____

¡Un Desempeño Excelente comienza CONTIGO!



Herramienta # 2 Máximo Rendimiento de Operaciones

¡Para ser mejores, necesitamos las herramientas adecuadas! Estudia, Aprende, llévalo a cabo...
Los números entre paréntesis () son el valor de puntos de las preguntas.

	Reúne al personal y elabora las siguientes preguntas:
10 (3)	¿Cuándo, cómo y dónde se requiere aseo de las manos? Que no llegue a un punto crítico el aseo de manos y el cambio de guantes. Después de cada actividad, después de comer, fumar, beber y recesos par air al baño. Revisar la política incluida.
11 (3)	Cuáles son las temperaturas y tiempos requeridos, para una sana cocción, refrigeración, mantener calientes los alimentos, enfriamiento y recalentado de alimentos potencialmente peligrosos. Almacenamiento en frío a 41 grados o menor. Mantener Caliente.
12 (3)	¿Qué es contaminación ocasionada por medio de factores externos y cómo la previenes? La transferencia de bacterias proveniente de una fuente a un alimento de alto riesgo. Métodos de prevención: lavarse las manos, lavar el área de preparación de alimentos cuando se preparen diferentes productos, usar utensilios limpios. Revisar política adjunta.
13 (3)	¿Cuáles son los procedimientos correctos para la limpieza y desinfección de los utensilios, superficies y aparatos que tengan contacto con alimentos? Lavar, enjuagar, desinfectar y secar al aire libre.
14 (3)	¿Dónde deben estar los recipientes con desinfectantes en cada cocina? ¿Dónde debe estar PPM? ¿Qué tan seguido deben reemplazarse las cubetas que se usan para los desinfectantes? Por debajo o cerca de las superficies de contacto con alimentos, 200 PPM . Como sea necesario.
15 (3)	Qué es “Charlie plate”, cómo lo preparas, para qué es, en donde lo pones, y por cuanto tiempo lo conservas? Una muestra de todos los alimentos preparados en el día. Colocar en cada recipiente un ejemplo de cada una de las comidas servidas ese día. Envolver el “plato”. Etiquetar y poner la fecha, guardar en el congelador por una semana. Se hace diariamente.
16 (2)	¿Qué es FIFO, cómo lo haces funcionar, y porqué lo realizamos? FIFO (por sus siglas en inglés) significa PRIMERAS ENTRADAS, PRIMERAS SALIDAS. Almacenar artículos alimenticios, y los primeros que se almacenan, son los primeros en ser usados.

Fecha de revisión: _____ Revisado por: _____

¡Un Desempeño Excelente comienza CONTIGO!



Herramienta # 3

Máximo Rendimiento de Operaciones

¡Para ser mejores, necesitamos las herramientas adecuadas! Estudia, Aprende, llévalo a cabo...

Los números entre paréntesis () son el valor de puntos de las preguntas.

Temperature Control...Review by question and/or observation	
17 (3)	¿Los alimentos son rápidamente enfriados a 41°F o menos en un tiempo de 4 horas? ¿Son enfriados apropiadamente? (¿la comida está guardada a 2" abajo o menos, en contenedores, colocados, ya sea sin tapar o las tapas quedan flojas, encima de la repisa superior o en el congelador, hasta enfriar a la temperatura deseada, o cuentan con varitas de hielo para enfriar la comida?)
18 (3)	¿Se respeta el nivel de temperatura de los alimentos? (calentado o recalentado a 165°F o más alto?) y se documenta en las hojas de trabajo?
19 (3)	¿Los alimentos calientes se guardan a una temperatura de 135 grados o más alta? (Documentar mantenimiento de temperaturas)
20 (3)	¿Los alimentos fríos son guardados y servidos a una temperatura de 41°F o menos, y esta se documenta en los registros del menú?
21 (0)	Si este es un sitio en donde se prepara comida para llevar, ¿se documenta en la hoja de trabajo del menú, el tiempo y temperatura de los alimentos al salir de la cocina? (temperatura documentada de la preparación, espera y temperatura cuando sale de la cocina).
22 (0)	Si este es un sitio en donde se prepara comida para llevar, ¿se documenta en la hoja de trabajo del menú, el tiempo y temperatura de los alimentos que entran a la cocina? (temperatura documentada de los alimentos cuando llegan a la cocina, mantenimiento y temperaturas al servir)
23 (3)	¿Las temperaturas se ingresan a las hojas de trabajo del menú, así como los registros del equipo frío y caliente, y se toman los datos uno a la vez? ¿Son tomadas a tiempo las temperaturas requeridas (preparación, resguardo, fin del servicio) para las hojas de trabajo y equipo al principio y al final del día? (revisar aleatoriamente por lo menos tres veces por semana la hoja de trabajo del menú, para verificar)
24 (0)	¿Los registros de la temperatura de la máquina lavavajillas se completan diariamente?

Fecha de revisión: _____ Revisado por: _____

¡Un Desempeño Excelente comienza CONTIGO!



Herramienta # 4

Máximo Rendimiento de Operaciones

¡Para ser mejores, necesitamos las herramientas adecuadas! Estudia, Aprende, llévalo a cabo...
Los números entre paréntesis () son el valor de puntos de las preguntas.

USO Y ALMACENAMIENTO DE QUÍMICOS	
25 (3)	¿Están siendo utilizados únicamente químicos “Ecolab”, en el departamento de FS y MSDS son de fácil acceso para cada artículo, (se localizan en un área visible)? (Revisar MSDS “hojas de seguridad de material peligroso” y asegurarse de saber que hacer si ocurriese una emergencia, como ingesta, contacto con la piel, etc.).
26 (3)	Los químicos “Ecolab”, ¿son correctamente almacenados para evitar la contaminación de los alimentos, equipo, utensilios, trapos, servicio y artículos de uso individual, y están colocados debajo de las mesas de trabajo, o en las repisas de la parte de abajo de los lavabos, etc., para evitar salpicaduras? (Almacenados fuera del contacto con contenedores de alimentos)
27 (3)	¿Hay cubetas para el aseo, disponibles en cada estación de trabajo; y estas cubetas y el fregadero de tres compartimentos tienen el desinfectante adecuado en (200)ppm? (cambiar cuando sea necesario para asegurar que está en 200 ppm)
CONTROL DE PLAGAS	
28 (3)	¿Barren y trapean diariamente los pisos de la cocina y del almacén?, ¿Hay alguna evidencia de insectos o roedores? (se requiere que la asignación de tareas de limpieza sean colocadas a la vista, diaria, semanal o mensualmente)
29 (3)	Si esto ocurre, ¿se barrió, limpió y desinfectó inmediatamente el piso? ¿Se expidió una orden de trabajo para el control de plagas? ¿Hay una orden de trabajo pendiente para control de plagas?
AGUA, PLOMERÍA Y CONTENEDORES DE DESPERDICIOS	
30 (0)	¿El agua está disponible a la temperatura requerida (caliente o fría) en todos y cada uno de los accesorios fijos y equipo que utilicen agua? (Contacte RM, así como a la oficina de servicio de alimentos para asegurarse que el agua caliente y fría está disponible)
31 (0)	¿El ciclo del enjabonado y enjuagado de la lava vajillas tiene la temperatura correcta? ¿Las temperaturas del agua para el LAVADO es de 140 y el ENJUAGA a 180? ¿La máquina de lavado en frío, tiene desinfectantes?
32 (0)	¿Los depósitos de desperdicios, exteriores e interiores están limpios y son constantemente vaciados? ¿Se mantienen correctamente tapados los contenedores de basura exteriores? (Para asistencia en este proceso, contactar RM)
33 (0)	¿ Hay fugas en las llaves de agua del lavamanos, en el de tres tarjas o en el fregadero para trapeadores? (En caso positivo, contactar a la Oficina de Servicios alimenticios)

Fecha de revisión: _____

Revisado por: _____

¡Un Desempeño Excelente comienza CONTIGO!



Herramienta # 5

Máximo Rendimiento de Operaciones

¡Para ser mejores, necesitamos las herramientas adecuadas! Estudia, Aprende, llévalo a cabo...
Los números entre paréntesis () son el valor de puntos de las preguntas.

EQUIPO E INSTALACIONES FÍSICAS

34 (3)	¿El horario de limpieza es publicado y ejecutado? (Diaria, semanal y mensualmente)
35 (3)	¿Es aceptable la limpieza general de la cocina, oficina y del almacén?
36 (2)	¿Están en buen estado el equipo para servicio de alimentos y las instalaciones físicas? Si no lo están, ¿cuentan ya con una orden de reparación?
37 (0)	¿Los registros de mantenimiento están completados por el personal de mantenimiento y reparación? ¿son publicados para su revisión?
38 (0)	¿Están limpias y uniformes las juntas del fregadero, sin áreas rotas y sin separación entre la pared y el fregadero?, Si no es así, presentar una orden para que el trabajo sea realizado.
39 (0)	¿Se está descarapelando o en mal estado la pintura de las paredes, techos, baldosas y/o azulejos o en áreas de las ventanas? Si este fuera el caso, ¿presenta una orden para que el trabajo sea realizado?
40 (0)	¿Hacen falta azulejos o están fuera de lugar? Si es así, ¿presenta una orden de trabajo?
41 (2)	¿Están completas las luminarias? En caso negativo, ¿presenta una orden de trabajo?
42 (2)	La barra de ensaladas ¿está limpia, en buen estado y de fácil acceso?
43 (2)	¿Todas las ventanas, cuentan con protección (mosquitero) en buen estado, si es que la ventana se puede abrir?
44 (2)	¿Ninguna puerta de la entrada permanece abierta, a menos que haya una puerta con mosquitero y esta permanezca cerrada? (Seguridad y protección de alimentos)
45 (2)	¿Existen huecos o desajustes en la parte de abajo de las puertas de acceso al exterior? Si este fuera el caso, ¿presenta una orden para que el problema sea resuelto? (Seguridad y protección de alimentos)

Fecha de revisión: _____

Revisado por: _____

¡Un Desempeño Excelente comienza CONTIGO!



Herramienta # 6

Máximo Rendimiento de Operaciones

¡Para ser mejores, necesitamos las herramientas adecuadas! Estudia, Aprende, llévalo a cabo...
Los números entre paréntesis () son el valor de puntos de las preguntas.

DISPOSITIVOS DE PRUEBA

46 (3)	¿Cuentan con termómetros calibrados apropiadamente dos veces al día y está bajo registro , exactamente a $\pm 32^{\circ}\text{F}$, y están resguardados en recipientes para termómetros y están siendo usados para realizar un seguimiento de las temperaturas ? Revisar los procedimientos de temperatura.
47 (3)	¿Se están usando adecuadamente, las tiras para prueba, que se utilizan para la medición precisa de concentración en partes por millón (mg/L) de la solución desinfectante en contenedores y rociadores ?
48 (3)	¿Están equipados con un termómetro funcional, los almacenes de alimentos, fríos y calientes? ¿Tanto los termómetros internos como externos marcan más o menos entre 2° de diferencia entre ellos? ¿Todos los registros de las temperaturas, son documentados diariamente? (dos veces al día)
49 (3)	¿En las unidades frías, los termómetros están ubicados a un tercio de la parte superior? ¿Los termómetros en las unidades calientes, están ubicados a un tercio de la parte inferior? (Revisados dos veces por día)
50 (3)	Los termómetros internos y externos en los refrigeradores y congeladores, ¿se leen a una temperatura más o menos entre 2° de diferencia entre ellos?
51 (3)	Se toma registro de temperatura de todos los equipos dos veces al día diariamente? (la primera por la mañana y la última al final del turno)

Fecha de revisión: _____

Revisado por: _____

¡Un Desempeño Excelente comienza CONTIGO!



Herramienta # 7

Máximo Rendimiento de Operaciones

¡Para ser mejores, necesitamos las herramientas adecuadas! Estudia, Aprende, llévalo a cabo...
Los números entre paréntesis () son el valor de puntos de las preguntas.

SERVICIO DE ALIMENTOS.... DESAYUNO O ALMUERZO, OBSERVAR EL ENTORNO DE LOS ALIMENTOS	
52 (3)	Calidad – ¿Los alimentos se preparan en tandas, siguiendo las recetas lo más cercano posible a la hora de servir? Preparar por tandas tanto como sea posible.
53 (3)	¿Son adecuadas las porciones y tamaños que se sirven, de acuerdo con lo que dicta el menú? (Se utilizan los utensilios apropiados para servir, tanto por menú y/o por requerimiento de la USDA)
54 (3)	Se está siguiendo el Menú: ¿Cuentan con todas las comidas mencionadas en el menú y están disponibles de principio a fin en la línea de servicio? (Los primeros y los últimos clientes formados tienen las mismas opciones. Debe haber pequeñas porciones de sobres de cada cosa que sea servida)
55 (3)	Utensilios Apropriados: ¿Disponen de los utensilios adecuados para servir y son apropiadamente utilizados para los diferentes tipos de comidas? ¿Las agarraderas de los utensilios utilizados para servir, permanecen fuera del contacto con los alimentos?
56 (3)	Servicio: ¿Están todos los accesorios apropiadamente colocados en sus recipientes en la mesa de vapor caliente? (Que no sean servidos por encima de la mesa de vapor, a menos que sea pizza o pan tostado de queso).
57 (0)	Observar Platos de Desperdicio: (Observar los basureros y contenedores en donde se vacían los desperdicios de comida) ¿Hay algo que deba tomarse en cuenta de este desperdicio?
58 (2)	¿El menú actual está publicado en la pizarra del menú?
59 (2)	En la cafetería y en el área de servicio, la decoración es la apropiada para la temporada, y ésta decoración se encuentra en buen estado? (que los carteles no estén rasgados ni caídos)
60 (3)	¿Está siendo monitoreada la limpieza en la barra de ensaladas, que tenga las pinzas y utensilios diversos para servir y lugar apropiado para colocar las cucharas? (si en ese momento hay una charola con alimentos, limpia, disponible y en uso, QUE LA CHAROLA NO SEA REGRESADA SUCIA A LA LÍNEA)
61 (3)	Los estudiantes, ¿disponen rápidamente de agua durante el servicio de comida, ya sea por medio de un bebedero, de jarras o dispensadores con vasos?

Fecha de revisión

Revisado por: _____

¡Un Desempeño Excelente comienza CONTIGO!



Herramienta # 8

Máximo Rendimiento de Operaciones

¡Para ser mejores, necesitamos las herramientas adecuadas! Estudia, Aprende, llévalo a cabo...
Los números entre paréntesis () son el valor de puntos de las preguntas.

PRODUCCIÓN DE COMIDAS	
62 (3)	Durante la preparación de los alimentos, ¿se usan guantes limpios en manos limpias, la tabla para cortar y picar está limpia y desinfectada? (Cambio de guantes después de cada labor o al dejar el área de trabajo, el espacio debe permanecer limpio entre las diferentes labores)
63 (3)	¿Se están lavando todos los productos frescos en una tarja apropiada (tarja con desagüe instalado y separado (en espacio) o por una pared de 2 pulgadas de ancho del contenedor de basura) previamente a ser procesadas?
64 (3)	¿La barra de ensaladas está enfriando correctamente (por lo menos tres láminas de hielo por barra) y los productos de la barra de ensaladas (productos enlatados, aderezos para ensaladas, etc.) enfriados a 41 grados o menos, previamente al servicio como se muestra en la hoja de trabajo del menú?
MONITOREO DE DOCUMENTACIÓN	
65 (3)	¿Todos los registros de temperatura de los equipos, registros sanitarios, fichas de depósito, reportes de fin de turno y las hojas de trabajo del menú, están resguardados en un archivo, en el sistema explícitamente designado para este fin, y están disponibles para cuando los supervisores del departamento de salud así lo requieran? (Por lo menos dos personas deben checar el equipo y firmar el papeleo de trabajo diariamente)
66 (3)	¿Se encuentran registradas, todas las acciones correctivas en el material y equipo de desinfección y también documentadas en las hojas de trabajo del menú? (Las medidas correctivas se incluyen, pero no limita a traer a los alimentos a la temperatura adecuada, ya seas en un congelador que es más tibio y retirando los alimentos del interior...)
67 (3)	¿La actual inspección sanitaria, se encuentra disponible a la vista del público, con la fecha de la inspección? ¿Están resueltas las deficiencias? (La inspección sanitaria que se está llevando a cabo, sirve como herramienta de aprendizaje, y así asegurar que la próxima inspección sea perfecta)
68 (2)	Los reportes Kronos, ¿Están archivados, correctamente completados y firmados por el personal? (Firmado por gerente y empleados).

Fecha de revisión: _____

¡Un Desempeño Excelente comienza CONTIGO!



Herramienta # 9

Máximo Rendimiento de Operaciones

¡Para ser mejores, necesitamos las herramientas adecuadas! Estudia, Aprende, llévalo a cabo...
Los números entre paréntesis () son el valor de puntos de las preguntas.

BIC, FFVP y PROGRAMAS DE REFRIGERIOS (SI APLICA)	
69 (0)	Si existe el programa BIC, ¿se están siguiendo los menús? ¿La elaboración de éstos, es acorde con lo establecido en el menú, las cajas y bolsas con aislamiento, están limpias y en buenas condiciones y los artículos son entregados oportunamente? (Si fueras tú el que estuviera recibiendo la comida, la aceptarías).
70 (0)	Los registros para el programa BIC, ¿Están actualizadas y llenadas correctamente por el personal escolar y el gerente y entregados oportunamente como se requiere? (Semanalmente)
71 (0)	Si cuentan con el programa FFVP, ¿las canastas para su entrega están limpias y óptimas condiciones?
72 (0)	¿Toda la documentación que es requerida para el programa FFVP, está debidamente llenada y es entregado como se establece?
73 (0)	Si cuentan con el programa de refrigerios, ¿se sigue el menú diario, y se prepara la cantidad que se va a servir? ¿Son almacenados correctamente estos refrigerios (41°), hasta que son recogidos por la persona encargada de estos? (¿Hay un espacio adecuado para los refrigerios en el refrigerador?)
74 (0)	Los registros para el programa de refrigerios, ¿son preparados por el gerente y entregados en el tiempo requerido? (mensualmente)

Fecha de revisión: _____

Revisado por: _____

¡Un Desempeño Excelente comienza CONTIGO!



Herramienta # 10

Máximo Rendimiento de Operaciones

¡Para ser mejores, necesitamos las herramientas adecuadas! Estudia, Aprende, llévalo a cabo...

Los números entre paréntesis () son el valor de puntos de las preguntas.

SEGURIDAD PERSONAL, PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO EN CASO DE DESASTRE	
75 (3)	¿Cuentan con un plan y croquis de evacuación localizado y a la vista en la cocina y en el comedor? (Todos saben hacia dónde dirigirse?)
76 (3)	¿El personal sabe qué hacer en caso de un simulacro o desastre? (Es decir, abrir las puertas de hornos y de los vaporizadores, y salir inmediatamente el edificio de acuerdo al plan y croquis de evacuación, reuniéndose en un punto al menos a 150 metros del edificio)
ORIGEN DE LOS ALIMENTOS, ETIQUETADO, PROTECCIÓN Y ALMACENAJE	
77 (3)	¿Todos los alimentos son almacenados en un ambiente fresco y seco, libre de desperdicios? (Los alimentos fríos guardados fríos, almacenaje y congeladores utilizando FIFO. Toda la comida fechada)
78 (3)	¿Todos los alimentos son guardados en un ambiente fresco y seco, si no están en su empaque original, están apropiadamente etiquetados, identificando nombre y fecha? (que no se estén usando los envases del yogurt y de aderezos para ensalada para guardar otros alimentos. Utilizar únicamente trastes comprados para guardar alimentos)
79 (3)	¿Los alimentos están almacenados de manera que se prevenga la contaminación entre estos? (¿la carne cruda y los huevos están refrigerados en la repisa inferior aparte de los otros alimentos?)
80 (3)	¿Los alimentos y los productos de papelería están debidamente guardados al menos a 6 pulgadas del piso y 18 pulgadas del techo en el almacén y entrando a éste?
81 (3)	¿El manejo del inventario FIFO está siendo usado y están TODAS las latas, bolsas, cajas y contenedores de comida marcadas con la fecha de recibido en la cocina?
82 (3)	¿Todos los alimentos enlatados están libres de abolladura y de protuberancias? ¿Se encuentran almacenados en la cocina o en la alacena? Registrar en el formato indicado las latas que se desechan, estas deben ser abiertas y vertidas al triturador

Fecha de revisión: _____

Revisado por: _____



Caja de Herramientas en Seguridad Alimenticia

A. ¡Lavarse las manos es la clave!:

1. Cualquiera en el servicio de alimentos DEBE lavarse las manos...¿ CUANDO?

a. Antes de:

- i. Comenzar a trabajar.
- ii. Manejo de alimentos.
- iii. Manejo de trastes limpios.
- iv. Al ponerse un par de guantes limpios.

b. Después de:

- i. Usar el baño.
- ii. Consumir alimentos y/o bebidas.
- iii. Toser y/o estornudar.
- iv. El receso.
- v. Tocar cualquier cosa que pueda ser una fuente de contaminación.
- vi. Al abandonar el área de trabajo y al regresar a ésta.
- vii. Quitarse los guantes usados.
- viii. Durante el trabajo – tan seguido como sea necesario.

c. Usando quantes:

- i. Antes y después de usar guantes.
- ii. Al cambio de guantes.
- iii. Cuando manejen comida lista para su consumo.
- iv. Al cambio de actividad.
- v. Después de estornudar, toser o tocarse la cara.
- vi. Periódicamente.

2. ¿Cómo te lavas las manos?:

- a. Usar jabón y agua tibia de la llave.
- b. Tallarse vigorosamente.
- c. Lavar bien las superficies.
- d. Enjuagar bien.
- e. Secarse las manos con toallas de papel (servitoallas).
- f. Cerrar las llaves con una servitoalla.

B. ¿Y si me siento mal?:

1. Gripas.
2. Vómitos.
3. Diarrea.
4. Cortadas y raspones.
5. Quemaduras
6. Heridas abiertas

C. Temperaturas:

1. Temperaturas #1 - Entregas

- a. Los alimentos calientes se sirven CALIENTES y los fríos se sirven FRÍOS.
- b. Revisando las entregas.
 - i. Coloque el termómetro entre dos paquetes cerrados.
 - ii. Los alimentos fríos deben estar a 41°F o más.
 - iii. Los alimentos calientes deben estar a 140°F o más.
- 2. Temperaturas #2 - Cocinando
 - a. Cocinar los alimentos a las temperaturas apropiadas.
 - i. Seguir las recetas al pie de la letra.
- 3. Temperaturas #3 - Enfriamiento
 - a. Enfriar Alimentos Rápidamente.
 - i. Enfriar alimentos de 140°F a 70°F en un lapso de dos horas o menos.
 - ii. Enfriar alimentos de 70°F a 41°F en un lapso de cuatro horas o menos.
- 4. Temperaturas #4 - Calentamiento
 - a. Recalentado de alimentos.
 - i. Rápidamente a 165°F.
 - ii. Colocar la comida recalentada en una mesa de vapor previamente calentada.
 - iii. Las sobras de la comida recalentada deben desecharse.
 - b. Mantener los alimentos.
 - i. Siempre al menos a 140°F.
 - ii. Si los productos caen por debajo de 140°F – recalentar a 165°F.

D. Termómetros:

- 1. Revisión de termómetros.
 - a. Tener uno disponible a cada momento.
 - b. Calibrarlo a 32° F en agua helada 2 veces por día.
 - c. Saber usarlo correctamente.
- 2. Examinar el uso de termómetros:
 - a. Lavar y desinfectar antes y después de usar.
 - b. Insertarlo en la parte más gruesa de los alimentos a examinar.
 - c. Dar tiempo suficiente para que la temperatura se registre.
 - d. Leer y registrar los resultados.

E. Calibrando un Termómetro:

- 1. Llenar un vaso con hielo y un pequeña cantidad de agua.
- 2. Colocar el termómetro dentro del vaso con agua helada.
- 3. Revuelva los hielos con el termómetro.
- 4. Dejar el termómetro dentro del agua helada hasta que el marcador deje de moverse – debe estar a 32°F (cerca de 3 minutos).
- 5. Si no está a 32°F use unas pinzas para ajustar la tuerca en la parte de atrás del termómetro.
- 6. Regrese el termómetro al vaso con agua helada para volver a revisar.

F. Descongelado adecuado de comida congelada:

- 1. Métodos Aceptables.
 - a. Pasándolo del congelador al refrigerador.
 - b. Como parte del proceso de cocción.
 - c. Con agua fría directamente de la llave por debajo de 70°F.
- 2. ¡La comida congelada NO debe descongelarse a temperatura ambiente!.

G. ¿Cuáles son los alimentos de riesgo potencial?:

1. Leche y productos derivados de esta.
2. Huevos y productos que contengan huevo.
3. Carne de res y productos que la contengan.
4. Aves y productos de carne de ave.
5. Pescados y mariscos.
6. Carne de puerco y productos que la contengan.
7. Arroz cocido, frijoles, pasta, vegetales, caldos, sopas, papas, tofu, ajo y chile en aceite.

H. Contaminación por contacto:

1. Transferencia de bacterias dañinas de un alimento a otro, ya sea por medio de contacto de manos, utensilios, equipo, o un almacenamiento incorrecto.

I. Prevención de contaminación por contacto:

1. Aseo apropiado de manos.
2. Restringir a empleados con síntomas de gripa.
3. Usar utensilios y guantes cuando se manipulen alimentos que no serán cocinados.
4. Usar utensilios por separado para los alimentos crudos y para los cocinados.
5. Preparar alimentos crudos por separado, de los ya cocinados.
6. Guardar (almacenar) los alimentos tanto crudos como cocinados, apropiadamente.
7. Almacenar carne cruda, mariscos y huevos en la parte inferior del refrigerador y aparte de alimentos cocinados y verduras.
8. Utilizar desinfectantes para los trapos de limpieza.
9. Lavar y desinfectar el equipo que se usa en la cocina, los utensilios y las tablas para picar.

J. Almacenado Alimentos:

1. Por lo menos a 6 pulgadas del piso.
2. Tapados y envueltos siempre y cuando no estén en proceso de enfriado.
3. En refrigeradores y congeladores.

K. ¿Qué es Desinfectante (cloro)?

1. Una solución química utilizada para minimizar y prevenir contaminación por contacto.
2. Cuándo y cómo usarlo:
 - a. Desinfectar el compartimento después de lavar y enjuagar los trastes.
 - b. Usarlo después de lavar los baños.
 - c. Rociar la superficie después de lavarla.

L. Limpiar y desinfectar apropiadamente el equipo fijo:

1. Lavar.
2. Enjuagar.
3. Desinfectar.
4. Secar a la intemperie.

M. Desinfección y limpieza adecuada en un fregadero de tres tarjas:

1. Raspar los desperdicios hacia dentro del basurero.
2. Lavar.
3. Enjuagar.
4. Desinfectar.
5. Secar a la intemperie.

N. Limpieza y desinfección correcta del equipo de la máquina lavavajillas:

1. Raspar los desperdicios hacia dentro del basurero.
2. Pre-enjuagar.
3. Seguir las instrucciones del fabricante.
4. Verificar que todos los contenedores de químicos estén llenos y junto a la máquina.

O. Políticas y Procedimientos CDE:

1. Repaso de Máximo rendimiento de Conteo y Requisición.

P. Actualizadores de Máximo Rendimiento

1. Operaciones de Funcionamiento



Escuelas Públicas de Denver

Gestión empresarial

Activos Fijos ~ Servicios de Alimentos y Nutrición ~ Servicio de
Correo
Suministros de artículos escolares ~ Venta ~ Almacén y
Distribución

TEL: 720-423-5600 ~ FAX: 720-423-5629

www.dpsk12.org

REGLAS DE VESTIMENTA EN COCINA / COMEDOR

Con la finalidad de presentar una imagen culinaria profesional, y cumplir con las normas regulativas del Departamento de Salud, y por la seguridad de los empleados, la siguiente reglamentación está en vigor.

Theresa Hafner, Directora Ejecutiva

1. CABELLO

- Gorros de chef autorizados.
- El cabello debe traerse recogido y con red para el cabello.

2. UNIFORMES

- La blusa/camisa del uniforme del Distrito DEBE portarse durante toda la jornada y horario completo en el área de Servicio de alimentos.
- Pantalones negros – esto NO incluye pantalones de mezclilla.
- El largo de las faldas deben ser a la rodilla o no más de tres pulgadas por debajo de las rodillas.
- Los pantalones capri negros, deben usarse por lo menos tres pulgadas abajo de las rodillas.
- No están permitidas las licras, pantalones cortados, shorts de ningún tipo
- Los suéteres no están permitidos en las áreas de producción y de servicio.
- Las camisetas deben usarse por debajo de la blusa o camisa del uniforme, siempre y cuando no se vea.
- Si la filipina del chef se llegara a manchar durante la preparación de los alimentos, el empleado debe de abotonar
- Si la filipina del chef se ensucia durante la preparación de alimentos, el empleado debe de voltearse el delantal de manera que el lado limpio sea visible para el cliente.

UÑAS DE LAS MANOS

- Limpias
- Bien cortadas y no más largas que la punta de los dedos.
- No está permitido usar esmalte de uñas, ni siquiera brillo.
- NO UÑAS POSTIZAS NI ACRILICAS.

3. JOYERÍA

- Aretes – pequeños y discretos, no largos.
- No está permitida la joyería facial o en la boca.
- Anillos – solo la argolla matrimonial y anillo de compromiso.
- Pulseras– ninguna.
- Relojes – ninguno.
- Collares / Cadenas – **ninguna** (incluye collares de hilo, de cuero,) nada a colgando del cuello está autorizado.
- Adornos en el cabello - ninguno.

4. MANDILES

- Los mandiles son solamente para la preparación de alimentos.

5. ZAPATOS

- Zapatos cerrados tanto de los dedos como del talón, antiderrapantes y sin orificios.
- Tienen que ser de piel, o imitación piel, no está permitido el uso de sandalias.
- Rigurosamente limpios.
- No están permitidas las botas o zapatos altos.
- Tener cuidado de que las agujetas estén bien amarradas o usar zapatos con velcro.

6. PLAYERAS ESCOLARES

- Las playeras de la escuela y los pantalones de mezclilla están permitidos los viernes y ocasiones especiales con previa autorización del supervisor de área.
- Todos y cada uno de los empleados, deben usar la misma camisa y/o blusa en el día designado según las reglas de la escuela, si no es así, portar el uniforme.

7. CALCETINES / CALCETAS

- El uso de calcetines / calcetas deben usarse con falda, pantalón y capris.
- Deben ser calcetines a la altura del tobillo, no están permitidos los tines.

8. BARBAS

- No más larga de ¼ de pulgada y bien arreglada.

9. TATUAJES

- Cualquier tatuaje ofensivo debe ser cubierto

10. ROPA INTERIOR

- Debe usar ropa interior apropiada